FC2
Indústria de Maquinas para Gastronomia Ltda
Fone:(17)3531-7200 Rua Arlindo Busnardo, 199
Pólo Comercial e Industrial Prof. Giordano Mestrinelli
CEP - 15803-295 -Catanduva - SP - Brasil

GARANTIA

A - Este produto adquirido diretamente do Revendedor Autorizado, pelo 1° Comprador/Consumidor tem garantia válida pelo prazo de 6 Meses contra qualquer defeito de matéria prima e montagem, que o mesmo possa apresentar, e que impeçam o seu funcionamento de acordo com as especificações e características anunciadas.

B - O prazo de garantia inicia-se a partir da data efetiva da entrega da Nota Fiscal, obrigando-se o revendedor autorizado a fazer constar na nota fiscal de vendas, a data da entrega do produto, deste Certificado e o Manual de instrução.

C - Os reparos que se fizerem necessários, só deverão ser efetuados pela Assistência Técnica Autorizada.

D - Dentro do período de garantia o Produto entregue em qualquer Revendedor Autorizado será totalmente revisado, mediante a apresentação da Nota Fiscal e o presente Termo de Garantia devidamente preenchido.

E - Esta Garantia não cobre defeitos causados por uso impróprio, quedas, agentes da natureza; desgaste natural do produto e de seus acessórios, instalações em dasacordo com o Manual de Instruções, bem como o uso de serviços de terceiros não relacionados à Assistência Técnica Autorizada.

F - Decorrido o prazo desta garantia, todos os custos de reparos, transportes, peças e mão-de-obra correrão por conta do usuário.

TERMO DE GARANTIA

Revendedor ____________________

Endereço ____________________

Comprador ____________________

Endereço ____________________

____

Data da Compra ____/____/____ Modelo

Nota Fiscal N.° ____________ Cert. de Garantia N.° ________

ASSISTÊNCIA TÉCNICA

ARACAJÚ - SE
SERV-MÁQUINAS
Av. Desembargador Maynard, 889 - América - Fone: (79) 3259-7444

BRASÍLIA - DF
L.C. MUNDO DAS MÁQUINAS
Qd. 421 - Conj. 4 - Lt 17 - Lj 01 - Samambaia Norte - Fone: (81) 3459-3193

BELO HORIZONTE - MG
JOSÉ BISPO DOS SANTOS
Rua Azeredo Neto, 106 - Betânia - Fone: (31) 9652-2597 / 3374-6700

CURITIBA - PR
ATLANTICA COM. DE BALANÇAS DE PESAGEM LTDA.
Rua João Belega, 2027 - Portão - Fone: (41) 3345-0838

GOIANIA - GO
ASSISTIMÁQUINAS COM. EQUIP. ALIM. LTDA.
Av. Perimetral, 6209 - Qd. 3 - Lt 01 - Setor Centro Oeste - Fone: (62) 3293-9728

JABOATÃO DOS GUARARAPES - PE
Rua Geyson de Almeida, s/n - Fone: (81) 8551-8574 / 8103-2632

NATAL - RN
MULT SERVIÇOS
Rua Presidente Sarmento, 846 - Alecrim - Fone: (84) 3223-8037

RECIFE - PE
UNIDAS REFRIGERAÇÃO
Rua Governador Valadares, 44 - Ipsep - Fone: (81) 3339-6509

RIO DE JANEIRO
CPI DAS MÁQUINAS - DISTR. DE PEÇAS SANTANA JOALDO LTDA.
Rua de Santana, 194 - Centro - Fone: (21) 3852-7181

SALVADOR - BA
MASTER TEC ASSIST. COM. E SERVIÇOS LTDA.
Rua Ladeira do Funil, 223 - Barbalho - Fone: (71) 3327-5024

SÃO JOÃO DE MERITI - RJ
GENIAL DE MERITI PEÇAS LTDA. ME
Rua São João batista, 378 - Beira Rio - Centro - Fones: (21) 7872-7256 / 7800-8614

SÃO PAULO (Capital)
G de Almeida jr
Rua Goinvínho da Praia, 11 - Vila progresso Itaquera - Fone: (11) - 7756-1941
FABIO DA SILVA NASCIMENTO
R. Serruba, 102 - Jardim Angela - Fone :(11) 9211-7527 / 3493-1604 São Paulo-SP

SÃO PAULO
FABIANO BUOSI CARRIÇO ARAÇATUBA - ME
Rua Riachuelo, 05 - São Joaquim - Fone: (18) 3623-6039 - Araçatuba - SP
OSCAR JOSÉ VALENTE ME
Rua Candido Máximo Balleiro, 3155 - Jd. Ângela Rosa - Fone: (16) 3722-2572 - Franca - SP
BENEDITO GONÇALVES
Av. Rui Barbosa, 146 - Santa Rita - Fone: (12) 9778-2457 - Guaratinguetá - SP
EDUARDO ALVES RIBEIRÃO PRETO - ME
Rua Mandaguarí, 1155/1149 - Ipiranga - Fone: (16) 3615-2794 - Ribeirão Preto - SP
JEAN PARISI
Rua Fernando Lima Ramos, 16 - Qd. 3 - Nova Nipônica - Fone: (14) 9745-8701/3016-4909 - Bauru - SP

VIANA - ES
LEOMAR FERRANI
Rua Santa Rosa, 13 - Lot. Vila Nova - Universal - Fones: (27) 9848-9030 / 3344-7132

FORNO REFRATÁRIO

MODELOS

45X60 | 60X80 | 80X60 | 95X95

Manual de Instruções & Certificado de Garantia

APRESENTAÇÃO

O FORNO REFRATÁRIO, é feito com porta de vidro temperado com sistema de abertura basculante, tipo guilhotina.
As partes internas são em aço galvanizado com isolamento térmico em manta de lã de rocha.
Cobertura especial (opcional) em aço inox ou chapa de aço carbono com pintura eletrostática a pó com fundo fosfatizado.
Acompanha uma grelha por câmara. Cada Câmara possui 3 trilhos de encaixe para grelhas, possibilitando regulagens diferentes de altura, conforme necessidade do usuário.
O chão do forno é composto por pedras refratárias radiantes aquecidas diretamente pelas Resistências.
O ar quente circula pelas passagens laterais, penetrando na parte superior de cada câmara, re-circulando pelas mesmas.
Dessa forma, existe uma uniformidade de temperatura em toda parte interna do forno.
Os modelos fabricados em chapa inox são revestidos com uma proteção em PVC. Retire toda a proteção antes de usar o equipamento.

INSTRUÇÕES DE USO E FUNCIONAMENTO

-Ao instalar o forno mantenha uma distancia mínima de 30 cm da parede em ambos os lados e na parte de traz.
-Instale o forno em lugar arejado, mas protegido de correntes de ar, e em um lugar plaino.
-O Forno Refratário controla sua temperatura Manualmente . O controle manual é executado, com escalas de temperaturas de 50°C a 300° C, no seu único registro, fixado na lateral direita do forno.
-Já o forno com infra-vermelho tem o controle manual, superior e inferior do forno com a temperatura de 50º C a 300º C. No forno com Infra, para ser executado, o seu funcionamento devera virar o botão estrela do registro do lado direito fixada em uma caixa de Inox. Aonde rodara no sentido Anti Horário, para que a parte superior ligue independente da parte inferior, e para o funcionamento da parte inferior o registro fixado no lado direito do forno abaixo do registro estrela, girando o também.

Uso - Importante

Para acender as chamas do queimador , e do Infra-vermelho e necessário, liberar o registro ou Botão estrela (conforme as instruções de uso e funcionamento acima) e assim chegar com as chamas (Isqueiro, Fósforo (mas não deixar a sobra do fósforo dentro do forno), acendedor manual) , sempre mantendo uma distancia de pelo menos 30cm

- Coloque com cuidado as placas Refratárias de modo que fiquem corretamente encaixadas.
Atenção: Quando o forno for usado pela primeira vez, é preciso deixá-lo ligado em temperatura máxima por aproximadamente 40 minutos para que se retire a umidade existente e proceda a queima das Pedras Refratárias.
- Após este período seu forno estará pronto para ser usado.

LIMPEZA

Nunca limpe o vidro da porta com o forno quente porque poderá ocorrer a quebra do mesmo devido ao choque térmico. Efetue a limpeza externa do forno com sabão neutro e água limpa. Nunca utilize produtos que danifiquem o inox ou a pintura tais como solventes, produtos, químicos, e outros.

DICAS DE COZIMENTO

-Pizzas de 250 a 300 graus, aproximadamente 40 minutos.
(Assa pizzas em apenas 3 minutos com o forno pré aquecido)
-Pães sovados (caseiros): de 140 a 160 graus, aproximadamente 15 minutos.
-Cucas e doces confeiteiros diversos: de 150 a 160 graus, aproximadamente 15 a 20 minutos.

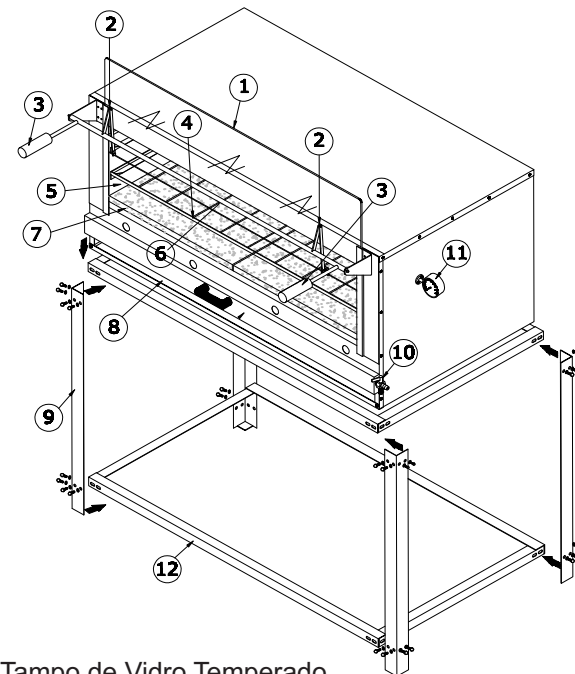
OBSERVAÇÃO: *O tempo de cozimento pode variar de acordo com o tipo da massa (grossa, média ou fina) ou de acordo com a a preferência de cada usuário.*

ATENÇÃO: Para melhor acondicionamento na embalagem, os cabos de acionamento do tampo de vidro (3), travessas do quadro (12), varão (6) e o kit de montagem estão no interior da câmara do forno.

ATENÇÃO!
Crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não brinquem com o aparelho.

IMPORTANTE

Não é recomendado o manuseio desse aparelho por crianças ou pessoas com capacidades fisica/mental limitadas. Pessoas com falta de experiência ou conhecimento devem procurar se instruir antes de usar o produto, ou virem a fazer isso sob a supervisão de um responsável.

PRINCIPAIS COMPONENTES DO FORNO

1-Tampo de Vidro Temperado
2-Mecanismo de Abertura do Tampo de Vidro
3-Cabos de Acionamento do Tampo de Vidro
4-Grade
5-Câmara Interna do Forno
6-Varão do Mecanismo de Abertura do Tampo de Vidro
7-Pedras Refratárias
8-Gaveta do Queimador
9-Pés Cavalete
10-Registro
11-Termometro
12-Paneleiro (Travessa de Montagem)

ESPECIFICAÇÕES

TABELA INFORMATIVA	MODELO 45X60		MODELO 60X80		MODELO 80X60		MODELO 95X95	
	INTERNO	EXTERNO	INTERNO	EXTERNO	INTERNO	EXTERNO	INTERNO	EXTERNO
LARGURA	445	570	590	720	790	920	943	1080
ALTURA	225	450	225	450	225	450	225	440
PROFUNDIDADE	625	820	806	1000	610	795	950	1130
QUANTIDADE POR FORNADA	4 PIZZAS		8 PIZZAS		8 PIZZAS		12 PIZZAS	
PESO	30 KG		50 KG		50 KG		70 KG	
QNT PEDRAS REFRATARIAS	1 PEDRA		2 PEDRAS		2 PEDRAS		4 PEDRAS	
FORNO COM INFRA VERMELHO	1 INFRA		1 INFRA		1 INFRA		2 INFRAS	
QNT DE QUEIMADORES	4		4		5		6	